DE

GB

FR

NL

Schoko-Brunnen
Chocolate Fountain
Puits à chocolat
Chocofontein

Z 05966-DE-GB-FR-NL-V0

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für diesen Schoko-Brunnen entschieden haben. Dieses Gerät wird ein wahrer Blickfang auf Ihrer nächsten Party sein! Dippen Sie Früchte, Kekse, Eiskugeln o.Ä. ganz nach Ihrem Belieben in die fließende Schokolade ein und versüßen Sie sich so den Abend!
Viel Spaß beim Genießen!

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf.
Bei Weitergabe des Gerätes ist diese Anleitung mit auszuhändigen.
Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden.

Symbole auf dem Gerät und in dieser Anleitung

Alle Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Lesen Sie sie aufmerksam durch und halten Sie sich an die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Tipps und Empfehlungen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Kundenservice

Sollten Sie Fragen zu dem Artikel haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:
DS-Produkte GmbH, 19258 GALLIN, DEUTSCHLAND
Tel. 038851 – 314-650
E-mail: service@dspro.de

Im Rahmen unserer ständigen Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Produkt, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.

Importeur:
DS-Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1 19258 GALLIN, DEUTSCHLAND
Alle Rechte vorbehalten.

Sicherheitshinweise

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist dazu vorgesehen geschmolzene Schokolade über verschiedene Etagen fließen zu lassen. Das Gerät ist ausschließlich zur Verwendung in trockenen Innenräumen vorgesehen. Es ist für den privaten Gebrauch konzipiert und für den gewerblichen Einsatz ungeeignet.

Verletzungsgefahren für Kinder und Personen!

- ❒ Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr!
- ❒ Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät unbeaufsichtigt. Es ist nicht für Kinder geeignet.
- ❒ Stecken Sie keine Finger oder andere Körperteile in die beweglichen Teile.
- ❒ Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht zur Stolpergefahr wird!
- ❒ Seien Sie beim Reinigen der einzelnen Teile des Gerätes vorsichtig.
- ❒ Ziehen Sie den Adapter aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist und bevor Sie Teile zu Reinigungszwecken entnehmen.

Elektrizität - Stromschlaggefahr!

- ❒ Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Anschlussstecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- ❒ Das Gerät ist nicht zur Verwendung im Freien geeignet.
- ❒ Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose an, die ordnungsgemäß installiert ist und mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt.
- ❒ Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- ❒ Nehmen Sie den Artikel nicht auseinander. Lassen Sie Reparaturen ausschließlich von einer Fachwerkstatt oder dem Kundendienst durchführen.
- ❒ Verwenden Sie nur Zubehör, das im Lieferumfang enthalten ist oder ausschließlich vom Händler empfohlen wird.
- ❒ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, vor einem Gewitter und bevor Sie es reinigen.
- ❒ Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen möchten, ziehen Sie nie am Kabel, sondern am Stecker.
- ❒ Lassen Sie ein beschädigtes Anschlusskabel nur durch den Hersteller, den Kundenservice oder einen Fachmann reparieren.
- ❒ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.

Brandgefahr

- ❒ Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- ❒ Achten Sie darauf, dass Sie die Lüftungsschlitze nicht verdecken. Gefahr eines Hitzestaus und dadurch Brandgefahr!

Vorsicht vor Sachschäden

- ❒ Das Gerät ist ausschließlich zur Verwendung mit geschmolzener Kuvertüre geeignet. Es dürfen keine anderen Lebensmittel eingefüllt werden.
- ❒ Entfernen Sie nach dem Gebrauch sofort die überschüssige Schokolade, bevor sie fest wird.
- ❒ Montieren oder demontieren Sie das Gerät niemals während des Betriebes. Schalten Sie immer zuerst das Gerät ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- ❒ Überprüfen Sie regelmäßig, ob Früchte, o.Ä. in die Einfüllschale gefallen sind. Diese können das Gerät verstopfen und die Schokolade kann nicht richtig fließen.
- ❒ Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sich hartgewordene Schokolade in dem Gerät befindet. Entfernen Sie zuerst alle Schokoladen-Reste.
- ❒ Wenn sich die Transportschnecke nicht drehen sollte, schalten Sie sofort das Gerät aus und reinigen Sie die Schnecke noch einmal. Überprüfen Sie, ob das Gerät verstopft ist.
- ❒ Verwenden Sie keine Schokolade, die mit Nüssen, Rosinen Mandeln, o.Ä. versehen ist. Die Transportschnecke könnte verstopfen.
- ❒ Die einzelnen Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.

Garantiebestimmungen

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche durch Dritte entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß der einzelnen Bauteile.

Lieferumfang / Produktüberblick

1. Einfüllschale
2. Einschalter-die LED Leuchtet auf /Ausschalter
3. Transportschnecke
4. Brunnen-Aufsatz mit Kunststoff-Halterung
5. DC- Anschlussbuchse
6. AC/DC Adapter

Welche Schokolade Sie verwenden können...

Verwenden Sie ausschließlich Kuvertüre mit dem Schoko-Brunnen.
Kuvertüre ist in verschiedenen Variationen erhältlich.

Verwenden Sie keine Schokolade, die mit Nüssen, Mandeln, Rosinen o.Ä. versehen ist. Dies könnte die Transportschnecke verstopfen.

Verwenden Sie keine herkömmliche Schokolade. Diese enthält nicht genügend Kakaobutter, so dass die Schokolade in dem Brunnen nicht richtig fließen kann.

Gerät zusammensetzen und in Betrieb nehmen

Stellen Sie das Gerät nicht im Freien auf. Durch die Schokolade könnten Insekten angezogen werden. Außerdem kann die Temperatur in dem Brunnen im Freien nicht konstant bleiben.

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial.
2. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch, wie unter „Reinigung“ beschrieben.
3. Setzen Sie die Transportschnecke auf die Aufnahme.

4. Setzen Sie den Brunnen-Aufsatz mit der Kunststoff-Halterung auf die Stifte in dem Einfüllbecken.
5. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Oberfläche. Das Gerät muss unbedingt waagerecht stehen, da die Schokolade sonst nicht fließen kann.

Betrieb:
Suchen Sie zuerst eine stabile Oberfläche. Wenn Sie für den Betrieb den Netzstecker verwenden, platzieren Sie das Gerät in der Nähe eines elektrischen Stromanschlusses, bevor Sie es starten. (Bei Bedarf kann auch eine Verlängerungsschnur verwendet werden).

Es wird empfohlen, das Gerät über den Netzstecker zu betreiben, um die optimale Leistung zu gewährleisten. Produktionsbedingt ist auch die Batterienutzung möglich, wobei das Gerät nicht die vollständige Leistung entfalten kann. Sollten Sie es dennoch per Batterie betreiben wollen, befolgen Sie den Absatz „Batteriebetrieb“.

Batteriebetrieb:
Schrauben Sie das Batteriefach auf. Legen Sie gemäß nachstehender Abbildung acht Alkalibatterien der Größe „AA” ein (nicht im Lieferumfang enthalten). Die Abdeckung des Batteriefachs wieder schließen und festschrauben.

Vor Inbetriebnahme des Geräts:
1. Drücken Sie auf die vordere Taste „EIN”, um den Motor zu starten und die LED leuchtet blau.
2. Drücken Sie die Taste „AUS”, um den Motor abzuschalten, wenn die Batterie schwach ist oder die Schokolade nicht fließt, oder verwenden Sie den mitgelieferten AC-Adapter.

AC-Adapterbetrieb:
Schieben Sie den AC-Adapter (enthalten) in die DC-Buchse (5) und das andere Ende in die Steckdose.

Unbedingt beachten:
Stecken Sie den Stecker ausschließlich in Steckdosen, die ordnungsgemäß installiert sind und mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen.

Schokolade vorbereiten

Damit die Schokolade in dem Brunnen gut fließen kann, müssen Sie die Schokolade zuerst schmelzen und mit etwas geschmacksneutralem Pflanzenöl verrühren, bevor Sie sie in die Einfüllschale füllen.
Sie können die Schokolade entweder in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen. Damit die Schokolade im Schoko-Brunnen später gut fließen kann, sollten Sie mindestens 350 g verwenden, optimal sind 600 g. Der Schoko-Brunnen ist für ca. 600 g Schokolade ausgelegt.
Sie können die Schokolade auch in dem Schoko-Brunnen schmelzen. Geben Sie dazu die in Stücke gebrochene Schokolade in die Einfüllschale.
Der Schmelzvorgang dauert auf diese Weise jedoch relativ lange. Wir empfehlen Ihnen daher die Schokolade, wie beschrieben, in der Mikrowelle oder in einem Wasserbad zu schmelzen.

Im Wasserbad schmelzen

1. Füllen Sie einen Topf mit etwas Wasser und erhitzen Sie es auf Ihrem Herd.
   Bringen Sie das Wasser nicht zum Kochen, da sonst die Schokolade leicht anbrennen kann.
2. Stellen Sie nun einen kleineren Topf in den großen Topf hinein und geben Sie die Schokolade, möglichst schon in kleinere Stücke gebrochen, hinein.
3. Rühren Sie die Schokolade häufig um, damit sie nicht anbrennt.
4. Wenn die Schokolade vollständig geschmolzen ist, nehmen Sie den Topf mit der Schokolade aus dem Wasserbad heraus.

In der Mikrowelle schmelzen

1. Geben Sie die in Stücke gebrochene Schokolade in ein mikrowellengeeignetes Gefäß.
2. Schmelzen Sie sie auf kleinster Stufe.
3. Nehmen Sie die Schokolade dabei etwa alle 60 Sekunden aus der Mikrowelle heraus und rühren Sie sie gut um.
4. Wenn die Schokolade vollständig geschmolzen ist, nehmen Sie sie aus der Mikrowelle heraus.

Geschmolzene Schokolade mit Öl vermengen

Verwenden Sie geschmacksneutrales Pflanzenöl. Geben Sie nicht zu viel oder zu wenig Öl hinein. Ist die Schokolade zu fest oder zu flüssig, kann die Transportschnecke die Schokolade nicht transportieren.
Die Schokolade muss gut von einem Löffel fließen können. Je öfter Sie den Schoko-Brunnen verwenden, desto einfacher wird es für Sie sein die richtige Konsistenz zu erkennen.

1. Verrühren Sie die geschmolzene Schokolade mit dem Öl. Verwenden Sie für etwa 600 g geschmolzene Schokolade circa 50 - 100 ml Öl. Geben Sie das Öl nach und nach zu und überprüfen Sie stets, ob Sie die optimale Konsistenz bereits erreicht haben. Verwenden Sie nicht zu viel Öl!
2. Lassen Sie etwas Schokolade zur Probe von einem Löffel fließen, um die Konsistenz zu überprüfen. Die Schokolade muss gut vom Löffel fließen. Ist sie noch zu zähflüssig, geben Sie noch ein wenig Öl hinein. Ist sie bereits zu flüssig, geben Sie noch etwas geschmolzene Schokolade hinein.

Schoko-Brunnen verwenden

1. Gießen Sie die geschmolzene Schokolade vorsichtig in die Einfüllschale.
2. Schalten Sie das Gerät ein.
3. Die Transportschnecke beginnt sich zu drehen und transportiert die Schokolade nach oben. Dort fließt sie dann über die einzelnen Stufenteller des Brunnen-Aufsatzes nach unten. Sollte die Schokolade nicht ausreichend über die Stufenteller verteilt werden, geben Sie noch etwas geschmolzene Schokolade hinzu.
4. Sie können den Schoko-Brunnen etwa 3-5 Stunden lang ununterbrochen verwenden. **Früchte, Kekse o.Ä. in die Schokolade dippen.**

Dippen Sie nun je nach Ihren Vorlieben Erdbeeren, Marshmallows, Apfelstückchen, Kekse, Eiskugeln, o.Ä. in die Schokolade ein. Wir empfehlen Ihnen die Lebensmittel auf einem Spieß aufzuspießen und dann in die Schokolade zu dippen.
Wenn Sie möchten, könn en Sie auch Likör unter die Schokolade mischen, bevor Sie sie in die Einfüllschale füllen. Achten Sie jedoch darauf, dass die Schokolade nicht zu flüssig wird.

Gerät ausschalten

1. Drücken Sie auf **OFF**.
2. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die einzelnen Teile abkühlen.
3. Reinigen Sie das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben.
4. Wenn Sie das Gerät wegräumen möchten, empfehlen wir Ihnen es in der Originalverpackung aufzubewahren und an einem trockenen Platz zu lagern.

Reinigung

- Tauchen Sie die Einfüllschale und das Motorgehäuse selbst nie in Wasser ein.
- Verwenden Sie keine Lösungsmittel oder aggressive Reinigungsmittel.

Reinigen Sie das Gerät stets sofort nach dem Gebrauch. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Gießen Sie die überschüssige Schokolade in einen Kunststoffbeutel oder Einwegbehälter. Gießen Sie die Schokolade nicht in den Abfluss oder in die Toilette.
3. Nehmen Sie die einzelnen Teile von dem Gerät und wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch und ggf. etwas mildem Reinigungsmittel ab. Lassen Sie sie dann vollständig trocknen.
4. Wischen Sie die Einfüllschale mit einem feuchten Schwamm aus, um die Schokoladen-Reste zu entfernen.
5. Wischen Sie das Gehäuse des Gerätes nur mit einem leicht feuchten Tuch ab. Das Gerät ist nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Fehler / Störungen beheben

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Schokolade tröpfelt, fließt aber nicht.	Die Schokolade ist zu dick- oder dünnflüssig.	Verdünnen Sie sie mit etwas Pflanzenöl oder geben Sie etwas geschmolzene Schokolade hinzu.
	Das Gerät steht nicht waagerecht.	Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Untergrund.
	Es wurde keine Kuvertüre verwendet.	Verwenden Sie keine herkömmliche Schokolade, sondern Kuvertüre. Durch den höheren Kakaobutter-Anteil kann die Schokolade besser schmelzen und fließen.
	Ggf. befinden sich Lebensmittelreste, wie z.B. Früchte etc. in der Einfüllschale.	Entfernen Sie diese.

Technische Daten

Modelnr.:	PMX-2728
AC-Adapter:	Eingangsleistung: 100 – 240V~ 50Hz Ausgangsleistung: 12V DC
Alkalibatterien:	Alkalibatterien der Größe „AA", acht Stück mit je 1,5 V (nicht enthalten)
Nennleistung:	15W

Entsorgen

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

Entsorgen Sie den Artikel umweltgerecht, wenn Sie sich von ihm trennen möchten. Das Gerät gehört nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie es an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte. Batterien und Akkus dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Der Verbraucher ist verpflichtet, Batterien und defekte Akkus zurückzugeben, z.B. bei öffentlichen Sammelstellen. Informationen darüber erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Müllabfuhr oder einer Sperrmüllannahmestelle. Geben Sie Batterien und Akkus nur ab, wenn Sie vollständig entladen sind.

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen this chocolate fountain. It will be a real eye-catcher at your next party! Dip fruit, biscuits, ice cubes or whatever you fancy into the flowing chocolate to make for an evening of sweet surprises.

Please read the operating instructions carefully before using the machine for the first time and keep them in a safe place.
If you should ever sell or pass the device on to another user, please provide them with these operating instructions. The manufacturer, importer and seller will not accept liability if you fail to comply with the instructions.

Symbols on the device and in these instructions

All safety instructions are marked with this symbol. To avoid injury or damage, read them carefully and follow the safety instructions.

Tips and suggestions are marked with this symbol.

Customer Services:

Should you have any questions regarding this device, please contact our customer service centre:
DS-Produkte GmbH, 19258 GALLIN, GERMANY
Tel.: +49 (0)38851-314 650
Email: service@dspro.de

We reserve the right to make changes to our products, packaging and user instructions at any time within the framework of on-going developments.

Imported by:
DS-Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 GALLIN, GERMANY
All rights reserved.

Safety instructions

Appropriate usage

This device is designed to make chocolate flow over several levels. The device is intended exclusively for use in dry indoor rooms. It is designed for home use and is not suited for commercial purposes.

Danger of injury for children and others!

- ❒ Keep plastic packaging away from children. Danger of suffocation!
- ❒ Please keep away from children. Do not leave children alone with the device. It is not suitable for children.
- ❒ Do not put your fingers or any other part of your body into the moveable parts.
- ❒ Always ensure that the cable is placed carefully out of harm's way, so there is no danger of anyone tripping over it
- ❒ Be careful when cleaning the component parts.
- ❒ Remove the adapter from the plug socket when the appliance is not in use and before you remove parts for cleaning.

Electricity - danger of shock!

- ❒ Do not ever immerse the device, the cable or the plug in water or other fluids.
- ❒ The device should never be used outdoors
- ❒ Always plug the device into a socket that has been properly installed and which is suitable for the technical specifications of the device. The device should never be switched on if damage is visible on the device
- ❒ Do not dismantle the device. Repairs should only ever be undertaken by professional electricians or by the customer service centre.
- ❒ Only use accessories included with the original purchase or as recommended by the dealer.
- ❒ Unplug the device when it is not in use, if there is going to be a storm, or if you are going to clean it.
- ❒ When unplugging the power cable from the wall socket, please do not pull on the cable. Instead apply gentle force to the plug housing.
- ❒ If the cable becomes damaged, it should only be repaired by the manufacturer, by the customer service centre or by a professional electrician.
- ❒ Never leave the device unattended when in operation.

Danger of fire

- ❒ Do not squash or bend cables and avoid bringing them into contact with hot surfaces.
- ❒ Make sure that the ventilation openings remain free! Otherwise superheating could cause danger of fire!

Precautions against damage

- ❒ The device is only suitable for use with melted couverture chocolate. It should not be filled with other foodstuffs.
- ❒ After using always remove the leftover chocolate before it sets.
- ❒ ALWAYS disconnect the device from the mains socket before attaching or detaching the accessories!
- ❒ Check regularly whether fruits or other objects have fallen into the bowl. They may block the device, preventing the chocolate from flowing properly.
- ❒ Never turn the device on if chocolate, which has set, is present inside it. Remove all leftover chocolate first.
- ❒ If the auger stops turning, turn the device off immediately and clean the auger again. Check to see if the device is blocked.
- ❒ Do not use chocolate that comes with nuts, raisins, almonds etc, as the auger could become blocked.
- ❒ The device is not suitable for dishwashers.

Terms of guarantee

The warranty excludes all defects arising from inappropriate use, damage or repair attempts by third parties. This limitation also applies to normal wear and tear of the individual components.

Scope of deliverables / Product overview

1. Pouring tray
2. On switch - the LED lights up/Off switch
3. Travel case
4. Fountain attachment with plastic fixture
5. DC connector port
6. AC/DC adapter

The type of chocolate you can use...

Use only couverture chocolate with the chocolate fountain.
Couverture chocolate can be obtained in several different varieties.

Do not use any chocolate that contains nuts, almonds, raisins etc. These can cause blockages in the auger.

Do not use ordinary chocolate; it does not contain enough cocoa butter to allow the chocolate to flow properly through the fountain.

Assembling and operating the device

Do not set up the device outdoors. The chocolate could attract insects. Additionally, it is not possible to maintain a constant temperature in the fountain outdoors.

1. Remove the device from its packaging and dispose of the packaging material.
2. Before using the device for the first time, clean it as described under „Cleaning“.
3. Place the auger over the intake.

4. Place the fountain attachment with the plastic fixture on the pegs in the pouring tray.

5. Stand the appliance on a stable and even surface. The appliance must stand horizontally or the chocolate will not flow.

Use:
First find a stable surface. If you are using an adapter to power the appliance, place the appliance near an electricity power point first before you start it. (Extension leads can also be used if necessary.)

We recommend using this device by mains operation in order to achieve an optimal performance. Determined by production flow, you might also operate the device with batteries, but then it possibly won't achieve its full performance. If you want to use batteries anyway, please refer to the following point „use with batteries".

Use with batteries:
Unscrew the battery compartment. Insert eight size „AA" alkaline batteries (not included in contents). Replace the lid on the battery compartment and screw securely.

Before using the appliance:
1. Push the front button „ON" to start the motor and the LED will light up blue.
2. Push the button „OFF" to turn off the motor, or if the battery is running low or the chocolate is not flowing; alternatively, use the AC adapter (included).

Using the AC adapter:

Insert the AC adapter (included) in to the DC connector port (5) and insert the other end into the mains plug.

Important:
Always plug the device into a socket that has been properly installed and which is appropriate for the technical specifications of the device.

Preparing the chocolate

For the chocolate to flow through the fountain properly, you must melt it first and mix it with some flavourless vegetable oil before pouring it into the bowl.
You can either melt the chocolate in the microwave or over a water bath.
For the chocolate to flow well through the fountain, you should use at least 350 g, and 600 g is ideal. The chocolate fountain is designed for 600 g of chocolate.

You can melt the chocolate as well in the chocolate fountain. To do this give the chocolate broken in small pieces into the bowl.

This way the melting process lasts quite long. Therefore we recommand you to melt the chocolate, as described, in the microwaves or over a water bath.

Melting over a water bath

1. Put some water in a saucepan and heat it up on your stove.

Do not bring the water to the boil, or else the chocolate may burn.

2. Place a smaller saucepan in the larger one and put the chocolate in it, preferably broken up into small pieces.
3. Stir the chocolate frequently to stop it from burning.
4. When the chocolate has melted completely, remove it from the water bath.

Melting in the microwave

1. Break the chocolate into pieces and place it in a microwave-suitable dish.
2. Melt at smallest level.
3. Take the chocolate out of the microwave every 60 seconds or so and stir it thoroughly.
4. When the chocolate has melted completely, take it out of the microwave.

Mixing the melted chocolate with oil

Use flavourless vegetable oil. Do not add too little oil, or too much. If the chocolate is too thick or too runny, the auger will not be able to lift it to the top.

The chocolate must be thin enough to flow out of a spoon. The more often you use your chocolate fountain, the simpler you will find it to recognise the correct consistency.

1. Mix the melted chocolate with the oil. For 600 g of chocolate, use about 50 - 100 ml of oil. Add the oil gradually and keep checking whether you have already achieved the right consistency. Don‘t use too much oil!
2. To check the consistency, pour some chocolate from a spoon. It should flow easily from the spoon. If it is still too thick, add a little more oil. If it is already to thin, add a little more melted chocolate.

Operating the chocolate fountain

Dipping fruit, biscuits etc into the chocolate

Now dip strawberries, marshmallows, pieces of apple, biscuits, ice cubes etc into the chocolate - whatever you feel like. We recommend that you stick the food items on a toothpick before dipping them in the chocolate.
If you like you can add liqueur to the chocolate before putting it in the bowl, but be careful the chocolate does not become too runny.

Switching the device off

1. Turn the switch **OFF**.
2. Remove the plug from the socket and allow the components of the device to cool.
3. Clean the device as described under „cleaning“.
4. If you wish to store the device, we recommend putting it in the original packaging and keeping it in a dry place.

Cleaning

- Never put the bowl and motor in water.
- Do not use solvents or aggressive cleaning materials.

Always clean the device immediately after use, as follows:

1. Remove the plug from the socket and allow the device to cool down completely.
2. Pour the surplus chocolate into a plastic pouch or a disposable container. Do not pour the chocolate down the sink or down the toilet.
3. Take each part of the device and wipe with a damp cloth, using mild detergent if necessary. Leave to dry out thoroughly.
4. Wipe out the bowl with a damp sponge to remove the remaining chocolate.
5. Wipe the case of the device with a slightly damp cloth only.
   The device is not suitable for dishwashers.

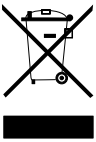
Troubleshooting

Problem	Possible cause	Remedy
The chocolate drips but does not flow.	The consistency of the chocolate is too thick or too runny.	Add vegetable oil to make it thinner or more chocolate to make it thicker.
	The device is not standing in a horizontal position.	Move it to an even surface. Small height differences can be compensated for using the adjustable feet.
	Couverture chocolate was not used.	Use couverture chocolate rather than ordinary chocolate; the higher proportion of cocoa butter means the chocolate will melt and flow better.
	There may be bits of food, such as fruit, in the bowl.	Remove them.

Technical information

Model no.:	PMX-2728
AC adapter:	Input power: 100 – 240V~ 50Hz Output power: 12V DC
Alkaline batteries:	Eight x 1.5 V „AA“ alkaline batteries (not included)
Maximum output:	15W

Disposal



The packaging material is recyclable. Please dispose of the packaging in an environmentally friendly manner using a recycling centre. Once you have finished with the appliance, dispose of it in an environmentally friendly manner. The appliance is not suitable for disposal together with standard household waste. Dispose of it at a recycling centre for used electrical and electronic appliances. Batteries and other storage batteries are not suitable for disposal together with the standard household waste. It is the consumer‘s responsibility to dispose of batteries and defective storage batteries, e.g. at public collection points. You can obtain further information from your local authority. Only dispose of batteries and other storage batteries when they are completely empty.

Chère cliente, Chère client,

Nous tenons à vous remercier d'avoir choisi d'acheter ce puits à chocolat. Cet appareil sera certainement l'attraction incontestée de votre prochain événement festif ! Plongez dans le chocolat liquide des fruits, des petits gâteaux, des boules de glace, etc., tout à fait selon votre goût, et ajoutez une touche de douceur à votre soirée !
Bon appétit et amusez-vous bien !

Lisez attentivement le mode d'emploi de votre puits de chocolat avant de l'utiliser, et conservez-le en toute sécurité. Si un jour vous cédez le puits de chocolat à un tiers, veuillez lui remettre également cette notice d'utilisation. Le fabricant et l'importateur n'assument aucune responsabilité si vous ne respectez pas les consignes de ce mode d'emploi.

Symboles marqués sur l'appareil et dans ces instructions

Toutes les consignes de sécurité sont signalées par ce symbole. Veuillez les lire attentivement et entièrement, et respectez ces consignes de sécurité afin d'éviter toutes blessures corporelles et tous dégâts matériels.

Nous vous signalons par ce symbole les astuces et les recommandations que nous vous adressons.

Service clients :

Si vous avez des questions à propos de cet article, veuillez vous adresser à notre service clients :
DS-Produkte GmbH, 19258 GALLIN, ALLEMAGNE
Tél. : +49 (0)38851-314 650
e-mail : service@dspro.de

Nos produits évoluent en permanence. Par conséquent, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment le produit, l'emballage ou la documentation jointe à l'emballage.

Importateur :
DS-Produkte GmbH,
Am Heisterbusch 1, 19258 GALLIN, ALLEMAGNE
Tous droits réservés.

Consignes de sécurité

Utilisation conforme aux prescriptions

Cet appareil est conçu pour faire couler le chocolat fondu en lui faisant franchir plusieurs étages. Cet appareil est exclusivement conçu pour être utilisé en intérieur, et dans des locaux secs. Il est conçu pour une utilisation privée et ne convient pas pour une utilisation professionnelle.

Risques de blessures pour les enfants et les autres personnes !

- ❒ Tenez les enfants à l'écart des sacs plastiques d'emballage. Risque d'étouffement !
- ❒ Ne le laissez pas à la portée des enfants. Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil. L'appareil n'est pas prévu pour des usages commerciaux.
- ❒ N'introduisez ni les doigts ni d'autres parties du corps entre les pièces mobiles.
- ❒ Veillez toujours à ce que les câbles ne puissent pas faire trébucher quelqu'un !
- ❒ Soyez prudents en nettoyant les divers éléments de l'appareil. Ils peuvent être relativement coupants.
- ❒ Sortez l'adaptateur de la prise de courant quand l'appareil n'est pas en service et avant d'y prélever des pièces en vue de les nettoyer.

Electricité - risque d'électrocution !

- ❒ Ne plongez jamais l'appareil, le câble ou la fiche de raccordement dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- ❒ L'appareil ne doit jamais être utilisé en plein air.
- ❒ Ne raccordez l'appareil qu'à une prise de courant qui est correctement installée et qui est conforme aux caractéristiques techniques de l'appareil.
- ❒ Avant chaque mise en service, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. L'appareil ne doit pas être mis en service s'il est endommagé.
- ❒ Ne démontez jamais cet appareil. Faites exclusivement effectuer les réparations par un atelier spécialisé ou par le service clientèle.
- ❒ N'utilisez que les accessoires inclus dans le périmètre de la livraison, ou exclusivement recommandés par le concessionnaire.
- ❒ Lorsque vous n'utilisez pas cet appareil, par temps d'orage ou lorsque vous nettoyez l'appareil, sortez la fiche secteur de la prise de courant.
- ❒ Lorsque que vous retirez la fiche électrique de la prise de courant, veuillez tirer sur la fiche et non sur le fil.
- ❒ Faites uniquement réparer un câble de raccordement par le fabricant, par le service clientèle ou par un spécialiste.
- ❒ Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.

Danger d‘incendie

- ❒ Ne pas écraser, plier les câbles ou les conduits, ou les mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- ❒ Veillez à ce que les orifices d‘aération restent libres. Danger d‘incendie!

Attention aux dégâts matériels

- ❒ Cet appareil convient exclusivement pour être utilisé avec un chocolat de couverture fondue. Aucun autre produit alimentaire ne doit y être versé.
- ❒ Après avoir utilisé l‘appareil, retirez immédiatement l‘excédent de chocolat avant qu‘il ne se solidifié.
- ❒ Ne montez ou ne démontez jamais l’appareil pendant qu‘il est en mode de fonctionnement. Eteignez toujours l’appareil au préalable, puis sortez sa fiche de la prise de courant.
- ❒ Vérifiez régulièrement qu’il n‘est pas tombé de fruits ou denrées similaires dans le bac de remplissage. Ces aliments peuvent obstruer l‘appareil et le chocolat ne peut pas s‘écouler correctement.
- ❒ N’allumez jamais l‘appareil quand du chocolat qui a durci se trouve dans l‘appareil. Commencez par enlever tous les résidus de chocolat.
- ❒ Si la vis sans fin qui transporte le chocolat ne tourne pas, mettez aussitôt l‘appareil hors tension, et nettoyez à nouveau la vis sans fin. Vérifiez si l‘appareil est obstrué.
- ❒ N‘utilisez pas de chocolat contenant des noix, des raisins secs, des amandes, etc. La vis sans fin risque d‘en être obstruée.
- ❒ L‘appareil n‘est pas conçu pour passer au lave-vaisselle.

Dispositions relatives à la garantie

Sont exclus de la garantie tous les défauts dus à un maniement inapproprié, à la non observation du mode d’emploi, ou à la détérioration ou à des tentatives de réparation faites par un tiers. Il en va de même pour l’usure des différentes pièces.

Périmètre de la livraison / aperçu du produit

1. Coupelle de remplissage
2. Commutateur de marche - la DEL s‘allume / commutateur d‘arrêt
3. Vis sans fin transporteuse
4. Elément supérieur avec support en matière plastique
5. Douille de raccordement c.c.
6. Adaptateur c.a./c.c.

Type de chocolat que vous pouvez utiliser...

Avec le puits à chocolat, utilisez uniquement du chocolat de couverture.
On peut se procurer diverses variantes de chocolat de couverture.

N'utilisez pas de chocolat contenant des noix, des amandes, des raisins secs ou des produits analogues. Cela pourrait obstruer la vis sans fin de transport.

N'utilisez pas ici de chocolat classique. Celui-ci ne contient pas assez de beurre de cacao, si bien que le chocolat ne peut pas s'écouler correctement dans le puits.

Montage et mise en service de l'appareil

Ne placez pas l'appareil en plein air. Des insectes peuvent être attirés par le chocolat. En outre, à l'extérieur, la température ne peut pas rester constante dans le puits.

1. Sortez l'appareil de l'emballage, et mettez l'emballage au rebut.
2. Nettoyez l'appareil avant sa première utilisation, tel que décrit dans le chapitre «Nettoyage».
3. Placez la vis sans fin de transport sur le logement.

4. Installez l'élément supérieur du puit avec le support en matière plastique sur les broches de la coupelle de remplissage
5. Installez l'appareil sur une surface stable et plane. L'appareil doit absolument être à l'horizontale, car autrement le chocolat ne peut pas s'écouler.

Fonctionnement:
Cherchez d'abord une surface stable. Si vous utilisez un adaptateur pour le fonctionnement, installez l'appareil à proximité d'une prise de courant électrique avant de le mettre en marche. (Au besoin, vous pouvez aussi utiliser un câble de rallonge).

Nous vous conseillons , d'alimenter l'appareil par le courant pour obtenir une performance optimale. Dû à la production, vous pouvez également le faire marcher à piles, mais dans ce cas, l'appareil ne pourrait pas développer sa performance entière. Si vous voulez toutefois utiliser des piles, veuillez suivre le paragraphe „fonctionnement sur piles".

Fonctionnement sur piles
Ouvrez le logement de piles en le dévissant. Installez 8 piles alcalines de la taille „AA" (non incluses dans le périmètre de livraison). Refermez le couvercle du logement de piles et revissez-le.

Avant la mise en service de l'appareil :
1. Appuyez sur le touche frontale „MARCHE" pour mettre le moteur en marche : la DEL devient bleue.
2. Appuyez sur la touche „ARRET" pour arrêter le moteur lorsque la pile est faible ou que le chocolat ne s'écoule pas, ou bien utilisez l'adaptateur c.a. inclus dans la livraison.

Utilisation de l'adaptateur c.a. :

Faites glisser l'adaptateur c.a. (inclus dans la livraison) dans la douille c.c. (5), et l'autre extrémité dans la prise de courant.

A noter impérativement :
Branchez exclusivement la fiche dans des prises de courant installées dans les règles de l'art, et conformes aux caractéristiques techniques de l'appareil.

Préparation du chocolat :

Pour permettre au chocolat de bien s'écouler dans le puits, vous devez commencer par faire fondre le chocolat, et le remuer en ajoutant de l'huile végétale au goût plutôt neutre, avant de l'introduire dans le bac de remplissage. Pour faire fondre le chocolat, vous pouvez utiliser soit un four à micro-ondes, soit un bain-marie.

Pour permettre au chocolat de bien s'écouler dans le puits à chocolat par la suite, vous devez utiliser au moins 350 g de chocolat, la dose optimale étant de 600 g. Le puits à chocolat est conçu pour recevoir 600 g de chocolat.

Vous pouvez fondre le chocolat aussi dans le puit à chocolat. Pour cela introduisez le chocolat déjà cassé en petits morceaux dans le bac de remplissage.
Veuillez noter que fondre le chocolat de telle manière nécessite un certain temps. Nous vous recommandons ainsi de fondre le chocolat au four à micro-ondes ou au bain-marie, comme décrit.

Pour le faire fondre au bain-marie

1. Remplissez une casserole d'un peu d'eau, et faites-la chauffer sur votre cuisinière.

Ne portez pas l'eau à ébullition, sinon le chocolat risque facilement de brûler.

2. Placez à présent une casserole plus petite dans la grande, et introduisez dans cette petite casserole le chocolat, si possible déjà cassé en petits morceaux.
3. Remuez fréquemment le chocolat pour éviter qu'il ne brûle.
4. Lorsque le chocolat a entièrement fondu, retirez-le du bain-marie.

Pour le faire fondre au four à micro-ondes

1. Introduisez le chocolat cassé en morceaux dans un récipient adapté aux fours à micro-ondes.
2. Faites-le fondre au niveau le plus petit.
3. Ce faisant, sortez le chocolat du four à micro-ondes toutes les 60 secondes environ, et remuez-le bien.

4. Lorsque le chocolat a entièrement fondu, retirez-le du four à micro-ondes.

Mélanger de l'huile avec le chocolat fondu

N'utilisez que de l'huile végétale au goût neutre. N'ajoutez pas trop ni trop peu d'huile. Si le chocolat est trop solide ou trop liquide la vis sans fin ne parvient pas à transporter le chocolat.
Le chocolat doit pouvoir bien couler d'une cuillère. Plus fréquente sera votre utilisation du puits à chocolat, plus vous découvrirez avec l'habitude la bonne consistance requise.

1. Remuez le chocolat fondu avec l'huile. Pour environ 600 g de chocolat, utilisez environ 50-100 ml d'huile. Ajoutez l'huile peu à peu, et vérifiez constamment si le mélange a déjà atteint la consistance optimale. N'utilisez jamais trop d'huile !
2. Pour vérifier, faites couler le chocolat d'une cuillère, pour vérifier sa consistance.

Utilisation du puits à chocolat

1. Faites couler prudemment le chocolat fondu dans le bac de remplissage.
2. Placez l'interrupteur.
3. La vis sans fin transporteuse commence à tourner, et elle transporte le chocolat vers le haut. Une fois là-haut, il s'écoule vers le bas, par les divers plateaux en étage du puits. Si le chocolat ne se répartit pas suffisamment par les plateaux en étages, rajoutez encore un peu de chocolat fondu.
4. Vous pouvez utiliser le puits à chocolat sans interruption pendant environ 3 à 5 heures.

Trempage de fruits, de gâteaux secs, ou produits similaires, dans le chocolat

Selon vos préférences, trempez dans le chocolat des fraises, de la guimauve, des petits morceaux de pommes, des biscuits secs, des boules de glace, et produits similaires. Nous vous recommandons d'enfiler les aliments sur une brochette, puis de les tremper dans le chocolat.

Si vous le souhaitez, vous pouvez également mélanger de la liqueur au chocolat avant de verser celui-ci dans le bac de remplissage. Veillez cependant à ce que le chocolat ne soit pas trop liquide.

Mise hors tension de l'appareil

1. Placez l'interrupteur sur la position **OFF**.
2. Retirez la fiche de la prise et laissez refroidir les divers éléments.
3. Nettoyez l'appareil de la manière décrite dans „Nettoyage".
4. Si vous voulez ranger l'appareil, nous vous recommandons de le conserver dans l'emballage original dans un lieu sec.

Nettoyage

- Ne trempez jamais l'appareil dans l'eau.
- N'employez ni solvant ni détergent agressif.

Nettoyez toujours l'appareil immédiatement après son utilisation. Ce faisant, procédez de la manière suivante :

1. Retirez la fiche de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir complètement.
2. Versez l'excédent de chocolat dans un sac en matière plastique, ou dans un récipient jetable. Ne versez pas le chocolat dans un évier ou dans les toilettes.
3. Retirez les divers éléments de l'appareil, et essuyez-les avec un chiffon humide et, le cas échéant, avec un peu de détergent doux. Laissez-les ensuite sécher complètement.

4. Essuyez le bac de remplissage avec une éponge humide, pour enlever les résidus de chocolat.
5. Essuyez le boîtier de l'appareil uniquement avec un chiffon légèrement humide. L'appareil n'est pas conçu pour passer au lave-vaisselle.

Réparations des dysfonctionnements / des pannes

Problème	Cause éventuelle	Remède
Le chocolat goutte sans toutefois s'écouler.	Le chocolat est trop épais ou trop fluide.	Diluez-le avec un peu d'huile végétale ou ajoutez-y un peu de chocolat fondu.
	L'appareil n'est pas posé à l'horizontale.	Posez l'appareil sur une base plane. Vous pouvez équilibrer de légères inégalités de niveau au moyen des pieds réglables.
	Vous n'avez pas utilisé de chocolat de couverture.	N'utilisez pas de chocolat classique, mais un chocolat de couverture. La proportion plus forte de beurre de cacao permet au chocolat de mieux fondre et de mieux s'écouler.
	Le cas échéant, des résidus d'aliments, par ex. fruits, etc., se trouvent dans le bas de remplissage.	Eliminez ces résidus.

Caractéristiques techniques

N° du modèle :	PMX-2728
Adaptateur c.a. :	Puissance d'entrée 100 – 240 V~ 50 Hz Puissance de sortie : 12 V c.c.
Piles alcalines :	Piles alcalines de la taille „AA", au nombre de 8, 1,5 V chacune (non incluses)
Puissance nominale :	15 W

Mise au rebut

Le matériau d'emballage est recyclable. Mettez l'emballage au rebut d'une manière qui respecte l'environnement en le confiant à un point de collecte des déchets recyclables. Si vous voulez vous débarrasser un jour de cet article, mettez-le au rebut en respectant l'environnement. L'appareil ne doit pas être jeté dans les ordures ménagères. Mettez-le au rebut en le remettant à un centre de recyclage pour appareils électriques et électroniques usagés. Les piles et les accumulateurs ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. La loi oblige l'utilisateur à restituer les piles et accumulateurs défectueux, ou à les remettre à un centre de collecte officiel. Vous trouverez des informations š ce propos chez votre service des ordures locales ou dans un centre de réception d'ordures encombrantes. Ne leur remettez les piles et les accumulateurs que lorsqu'ils sont totalement déchargés.

Beste klant,

Het verheugt ons dat u besloten heeft tot de aanschaf van deze chocofontein. Dit apparaat zal een rasechte blikvanger zijn op uw volgende feestje! Dip vruchten, koekjes, ijsbolletjes e.a. geheel naar eigen wens in de stromende chocolade en beleef een echt zoet avondje!
Veel plezier en genot!!

Lees voor ingebruikname van het apparaat de handleiding zorgvuldig door en berg deze goed op. Bij overdracht van het apparaat aan derden moet deze handleiding mee overhandigd worden. Fabrikant en importeur staan niet garant wanneer de aanwijzingen in de handleiding niet in acht worden genomen.

Symbolen op het apparaat en in deze handleiding

Alle veiligheidsvoorschriften zijn met dit symbool gekenmerkt. Lees deze aandachtig door en houdt u aan de veiligheidsvoorschriften, om personen- en zaakschade te voorkomen.

Tips en aanbevelingen worden gekenmerkt met dit symbool.

Klantenservice

Mocht u vragen hebben met betrekking tot dit artikel, wendt u dan tot onze klantenservice:
DS-Produkte GmbH, 19258 GALLIN, DUITSLAND
Tel.: 0049 38851 – 314-650
Email: service@dspro.de

In het kader van een voortdurend verbeteringsproces behouden wij ons het recht voor, product, verpakking of nevenverpakkingen ten alle tijde te veranderen.

Importeur:
DS-Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 GALLIN, DUITSLAND
Alle rechten voorbehouden.

Veiligheidsvoorschriften

Gebruiksbestemming

Dit apparaat is bedoeld om gesmolten chocolade langs verschillende etages te laten stromen. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik in droge ruimten binnenshuis. Geconcipieerd voor privé-gebruik en ongeschikt voor commerciële doeleinden.

Blessuregevaar voor kinderen en volwassen personen!

- ❒ Houdt de verpakkingsfolie uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking!
- ❒ Houdt kinderen uit de buurt van het apparaat. Laat kinderen niet zonder toezicht bij het apparaat. Het is niet geschikt voor kinderen.

- ❒ Steek geen vingers of andere lichaamsdelen in de beweegbare delen.
- ❒ Plaats het snoer dusdanig dat het geen struikelgevaar oplevert!
- ❒ Wees voorzichtig met het schoonmaken van de afzonderlijke onderdelen. Deze kunnen scherpe kanten hebben.
- ❒ Trek de adapter uit het stopcontact, als het apparaat niet in gebruik is en voordat u onderdelen verwijdert ten behoeve van reiniging.

Elektriciteit – Gevaar voor stroomstoot!

- ❒ Dompel het apparaat, snoer of stekker nooit in water of andere vloeistoffen.
- ❒ Dit apparaat is niet geschikt voor buitengebruik.
- ❒ Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact, dat geïnstalleerd is volgens de voorschriften en overeenstemt met de technische gegevens van het apparaat.
- ❒ Controleer het apparaat voor elke ingebruikname op beschadigingen. Het apparaat mag niet gebruikt worden, wanneer zichtbare schade wordt aangetoond.
- ❒ Haal het artikel niet uit elkaar. Laat reparaties uitsluitend uitvoeren door een vakman of door onze klantenservice.
- ❒ Gebruik alleen accessoires, die bij de levering zijn inbegrepen of uitsluitend die welke door de handelaren worden aanbevolen.
- ❒ Trek de stekker uit het stopcontact, als men het apparaat niet gebruikt, tijdens onweer en voor het schoonmaken.
- ❒ Bij het verwijderen van de stekker uit het stopcontact, nooit aan het snoer trekken maar de stekker vastpakken.
- ❒ Laat een beschadigde snoeraansluiting alleen repareren door de fabrikant, de klantenservice of een vakman.
- ❒ Laat het apparaat nooit werken zonder toezicht.

Brandgevaar

- ❒ Leg het snoer zo neer dat dit niet gekneusd of geknikt wordt en niet in aanraking komt met warme oppervlakken.
- ❒ Ventilatieopenings aan het apparaat mogen noait bedekt woden om dat dan over verhilting kan outstaan. Brandgevaar!

Kijk uit voor zaakschade

- ❒ Het apparaat is uitsluitend geschikt voor het gebruik van gesmolten couverture. Er mogen geen andere levensmiddelen worden ingedaan.
- ❒ Verwijder na gebruik onmiddellijk de overgebleven chocolade, voor deze weer hard wordt.
- ❒ Monteer of demonteer het apparaat nooit tijdens gebruik. Schakel het apparaat altijd eerst uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- ❒ Controleer regelmatig of er vruchten, e.d. in het reservoir zijn gevallen. Deze kunnen het apparaat verstoppen en de chocolade kan dan niet goed stromen.
- ❒ Schakel het apparaat nooit in wanneer er zich hard geworden chocolade in het apparaat bevindt. Verwijder eerst alle chocoladeresten.
- ❒ Wanneer de transportschroef niet wil draaien, schakelt men het apparaat onmiddellijk uit en maakt men de schroef nogmaals schoon. Controleer of het apparaat verstopt zit.
- ❒ Gebruik geen chocolade die voorzien is van noten, rozijnen, amandelen e.a.. De transportschroef kan hierdoor verstopt raken.
- ❒ Het apparaat is niet geschikt voor reiniging in de vaatmasmachine.

Garantiebepalingen

Alle gebreken, die ontstaan zijn door ondeskundig gebruik, beschadiging of reparatiepogingen door derden zijn van garantie uitgesloten. Dit geldt ook voor de normale slijtage van de afzonderlijke onderdelen.

Leveringsomvang / Productinformatiev

1. Opvangschaal
2. AAN-schakelaar (ON) - de LED licht op / UIT-schakelaar (OFF)
3. Wormschroef
4. Fonteinopzetstuk met kunststof houder
5. DC-aansluitbus
6. AC/DC-adapter

Welke chocolade kan men gebruiken...

Gebruik uitsluitend couverture in de chocofontein.
Couverture is verkrijgbaar in diverse variaties.

Gebruik geen chocolade die noten, amandelen, rozijnen e.d. bevat. Deze kunnen de transportschroef verstoppen.

Gebruik geen chocolade die noten, amandelen, rozijnen e.d. bevat. Deze kunnen de transportschroef verstoppen.

In elkaar zetten en ingebruikname van het apparaat

Zet het apparaat niet buiten. Door de chocolade kunnen insecten worden aangetrokken. Bovendien kan de temperatuur in de fontein buiten niet constant blijven.

1. Neem het apparaat uit de verpakking en verwijder het verpakkingsmateriaal.
2. Maak het apparaat schoon voor de eerste ingebruikname, als beschreven onder "Schoonmaken".
3. Plaats de transport- cilinderschroef ´op het reservoir.

4. Plaats het fonteinopzetstuk met de kunststof houder op de pennen in de opvangschaal.
5. Plaats het apparaat op een stabiele en egale ondergrond. Het apparaat moet absoluut horizontaal staan, omdat de chocolade anders niet kan vloeien.

Gebruik
Zoek eerst een stabiele ondergrond. Als u het apparaat op een adapter laat werken, moet u het apparaat in de buurt van een stopcontact plaatsen, voordat u het start (desgewenst kan ook een verlengsnoer gebruikt worden).

Het is aan te raden het apparaat met stekker te gebruiken om de optimale werking te garanderen. Afhankelijk van de productie kunnen ook batterijen worden gebruikt, waarbij het apparaat niet op vol vermogen kan werken. Wenst u het toch met batterijen te gebruiken, dan dient u de alinea „Gebruik op batterijen“ in acht te nemen.

Gebruik op batterijen
Schroef het klepje van het batterijvak los. Plaats acht alkalibatterijen van het type „AA” in het batterijvak (behoren niet tot de levering). Sluit het klepje van het batterijvak weer en schroef het vast.

Vóór de inbedrijfstelling van het apparaat:
1. Druk op de voorste knop „AAN” om de motor te starten. De LED licht blauw op.
2. Druk op de knop „UIT” om de motor uit te schakelen, als de batterij zwak is of de chocolade niet vloeit. Of gebruik de meegeleverde AC-adapter.

Gebruik met een AC-adapter

Steek de AC-adapter (inbegrepen) in de DC-bus (5) en het andere uiteinde in het stopcontact.

Beslist in acht nemen:
Steek de stekker uitsluitend in stopcontacten die geïnstalleerd zijn volgens de voorschriften en overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat.

Voorbereiden van de chocolade

Voor het goed laten stromen van de chocolade in de fontein, moet men de chocolade eerst smelten en er een beetje smaakneutrale plantaardige olie doorroeren, voordat men het reservoir ermee vult. Men kan de chocolade ofwel in de magnetron ofwel au bain marie smelten. Voor het later goed laten stromen van de chocolade in de chocofontein, moet men op zijn minst 350 g gebruiken, optimaal is 600 gr. De chocofontein is gemaakt voor ca. 600 gr. chocolade.

Men kan de chocolade ook in de Chocofontein smelten. Hiervoor doet men de in stukjes gebroken chocolade in het reservoir. Het smeltproces heeft echter op deze manier relatief veel tijd nodig. Wij raden u dan ook aan de chocolade te smelten in de magnetron of au bain marie, zoals beschreven.

Au bain marie smelten

1. Vul een pan met wat water en verwarm deze op de kachel.

Breng het water niet aan de kook, omdat de chocolade anders iets kan aanbranden.

2. Plaats nu een kleiner pannetje in de grote pan en doe er de chocolade in, het liefst al in kleine stukjes gebroken.
3. Roer de chocolade veelvuldig om, zodat deze niet aanbrandt.
4. Wanneer de chocolade volledig gesmolten is, neemt men deze uit het waterbad.

Smelten in de magnetron

1. Doe de gebroken stukken chocolade in een voor de magnetron geschikte kom.
2. Smelt deze met de kleinste graad.
3. Neem de chocolade hiervoor zowat elke 60 seconden uit de magnetron en roer deze goed om.
4. Wanneer de chocolade volledig gesmolten is, neemt men deze uit de magnetron.

Gesmolten chocolade vermengen met olie

Gebruik plantaardige olie met een neutrale smaak. Doe er niet te veel of te weinig olie bij. Wanneer de chocolade te vast of te dun is kan de transportschroef de chocolade niet transporteren. De chocolade moet goed van een lepel kunnen lopen. Hoe vaker men de chocofontein gebruikt, des te makkelijker wordt het voor u de juiste consistentie te schatten.

1. Roer de olie door de gesmolten chocolade. Gebruik voor ongeveer 600 gr. gesmolten chocolade ca. 50 – 100 ml olie. Voeg de olie beetje bij beetje toe en controleer steeds, of de optimale consistentie al bereikt is. Gebruik niet teveel olie!
2. Laat, om te proberen, wat chocolade van een lepel lopen, om de consistentie te controleren. De chocolade moet goed van de lepel lopen. Als deze nog te dikvloeibaar is, doet men er nog een beetje olie bij. Is deze te dun vloeibaar, doet men er nog wat gesmolten chocolade bij.

Gebruik van de chocofontein

1. Giet de gesmolten chocolade voorzichtig in het reservoir.
2. Draai de schakelaar.

3. De transportschroef begint te draaien en transporteert de chocolade naar boven. Vandaar stroomt deze dan langs de verschillende niveaus van de fonteinopzet naar beneden. Wanneer de chocolade niet voldoende over de diverse etages verdeeld wordt, voegt men nog wat gesmolten chocolade toe.
4. Men kan de chocofontein ongeveer 3-5 uur lang, ononderbroken gebruiken.

Vruchten, koekjes e.d. in de chocolade dippen

Dip nu ieder naar wens of voorkeur aardbeien, marshmallows, appelpartjes, koekjes, ijsbolletjes, e.d in de chocolade. Wij raden aan de levensmiddelen op een spies te steken en dan in de chocolade te dippen.
Wanneer men wilt, kan men ook likeur aan de chocolade toevoegen, voordat men deze in het reservoir doet. Let er echter wel op dat de chocolade niet de dun vloeibaar wordt.

Uitschakelen van het apparaat

1. Draai de schakelaar op **OFF**.
2. Trek de stekker uit het stopcontact en laat de afzonderlijke delen afkoelen.
3. Maak het apparaat schoon als beschreven onder "Schoonmaken".
4. Als men het apparaat wegbergt, wordt aangeraden het op te bergen in de originele verpakking en weg te zetten op een droge plek.

Schoonmaken

- Dompel het apparaat zelf nooit onder water
- Gebruik geen oplosmiddelen of agressieve schoonmaakmiddelen.

Maak het apparaat altijd gelijk schoon na gebruik. Ga daarbij als volgt te werk:

1. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Giet de overtollige chocolade in een plastic zakje of een wegwerpbakje. Giet de chocolade niet in de gootsteen of in het toilet.
3. Neem de afzonderlijke delen van het apparaat en wis deze af met een vochtige doek en eventueel wat mild schoonmaakmiddel. Laat het dan volledig drogen.
4. Wis het reservoir schoon met een vochtige spons, om de chocoladeresten te verwijderen.
5. Wis de behuizing van het apparaat alleen af met een vochtige doek. Het apparaat is niet geschikt voor reiniging in de vaatwasmachine.

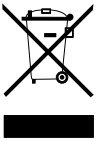
Verhelpen van euvels / storingen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De chocolade druppelt, maar stroomt niet.	De chocolade is te dik of te dun-vloeibaar.	Verdun deze met een beetje plantaardige olie of doe er iets gesmolten chocolade bij.
	Het apparaat staat niet waterpas.	Zet het apparaat op een vlakke ondergrond. Lichte oneffenheden kan men uitbalanceren met de verstelbare voet.
	Er wordt geen couverture gebruikt.	Gebruik geen normale chocolade maar couverture. Door het hogere cacaobotergehalte kan de chocolade beter smelten en stromen Verwijder deze.
	Er bevinden zich eventueel resten, als b.v. vruchten etc. in het reservoir.	Verwijder deze.

Technische gegevens

Modelnr.:	PMX-2728
AC-adapter:	ingangsvermogen: 100 – 240V~ 50Hz uitgangsvermogen: 12V DC
Alkalibatterijen:	alkalibatterijen type „AA", acht stuks à 1,5V (niet inbegrepen)
Nominaal vermogen:	15W

Verwijderen



Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar. Verwijder de verpakking op milieuvriendelijke wijze en zorg ervoor dat ze gerecycled wordt. Verwijder het apparaat op milieuvriendelijke wijze, als u het niet meer wenst te gebruiken. Het apparaat hoort niet bij het huisvuil. Breng het naar een recyclepunt voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Batterijen en accu's mogen niet bij het huisvuil gedaan worden. De verbruiker is verplicht om batterijen en defecte accu's af te geven, bijvoorbeeld bij openbare inzamelpunten. Informatie hierover is verkrijgbaar bij uw plaatselijke vuilnisophaaldienst of bij een grofvuilstortplaats. Geef batterijen en accu's alleen af, als ze volledig ontladen zijn.